

# Sticky Rice mit Mango



## Zubereitung

Kaffir-Limettenblätter grob zerrupfen, zusammen mit dem Reis und dem Wasser aufkochen. Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und zirka 13 Minuten ziehen lassen, bis der Reis gar ist, er darf noch etwas Biss haben.

Zucker, Salz und Kokosnusscreme in den Reis einrühren, zirka 10 Minuten ziehen lassen.

Mango schälen, schneiden ([Hyperlink zu How to](#)) und zusammen mit dem Reis entweder noch lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren. Etwas Fleur de Sel auf den Reis streuen.

## Zutaten für 6 Personen

250 g weisser oder schwarzer thailändischer Klebreis, oder auch gemischt

- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 3 Kaffir-Limettenblätter
- 60 g Kristallzucker
- 150 ml Kokosnusscreme
  
- 2 - 3 frische Mango